

令和2年度8月分尾張旭市立保育園給食献立

※都合により献立を変更する場合があります。

日付	献立名	材 料 名				おやつ		
		血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの	その他	3歳未満児		3歳以上児
						午前	午後	
1 土	青菜ラーメン	豚もも肉、なると	中華めん、サラダ油	人参、もやし、チンゲン菜、コーン	塩、中華味、しょうゆ	お茶		
3 月	17 月 トマト風味ハヤシライス かぼちゃとブロッコリーのマヨドレ和え 【なかよし給食】	豚もも肉、グリーンピース	精白米、じゃがいも、サラダ油	玉ねぎ、人参、トマト缶、かぼちゃ、ブロッコリー	ハヤシルウ、ケチャップ、コンソメ、塩、マヨドレ	大豆飲料(いちご味)	お茶 ミニゼリー 米粉クッキー	お茶 棒アイス 米粉クッキー
4 火	18 火 鮭の混ぜごはん 五目汁 【かみかみメニュー】	鮭フレーク、豆腐、豚もも肉	精白米、こんにやく	絹さや、人参、ごぼう、ねぎ	塩、鰹削り節、しょうゆ	牛乳	牛乳 やさいかりんとう にんじんせんべい	牛乳 やさいかりんとう かまぼこちつぶす
5 水	19 水 とうもろこしごはん 焼ききょうざ ミニトマト なすのそぼろ煮	焼ききょうざ、鶏ひき肉、みそ	精白米、サラダ油、片栗粉	コーン、なす、玉ねぎ、干しいたけ、ねぎ、ミニトマト	塩、砂糖、しょうゆ	牛乳	牛乳 5日 19日 ♡ゴーヤチップス 大豆チップス プレーンクッキー	牛乳 5日 19日 ♡ゴーヤチップス 大豆チップス プレーンクッキー
6 木	20 木 パン・ウインナー チキンピーンズ バニラヨーグルト	ポークウインナー、鶏肉、水煮大豆、バニラヨーグルト	パン、じゃがいも、サラダ油、片栗粉	玉ねぎ、人参、乾燥パセリ	ケチャップ、塩、コンソメ	牛乳	オレンジジュース おから入り揚げあられ 星型コーンスナック	オレンジジュース おさかなせんべい 星型コーンスナック
7 金	21 金 ごはん とうがんのカレースープ 豚肉と昆布の炒め煮	チキンハム、豚もも肉、刻み昆布	精白米、サラダ油、ごま油	とうがん、玉ねぎ、人参、コーン、エリンギ、しょうが、えのきたけ	鶏ガラスープの素、カレールウ、しょうゆ、みりん、塩、酒、砂糖	牛乳	お茶 ♡ぶどうゼリー&オレンジ	お茶 ♡ぶどうゼリー&オレンジ
8 土	22 土 焼そば	豚もも肉	焼きそばめん、サラダ油	キャベツ、人参、玉ねぎ	ソース、塩	お茶		
	和風スパゲッティ	ポークウインナー、刻みのり	スパゲッティ、サラダ油	人参、玉ねぎ、しめじ	塩、しょうゆ、みりん	お茶		
11 火	豚丼 みそ汁	豚もも肉、わかめ、みそ	精白米、サラダ油	玉ねぎ、人参、しめじ、コーン、きぬさや、えのきたけ、ねぎ	しょうゆ、みりん、砂糖、鰹削り節	お茶	お茶 ビスコ のりしお棒	お茶 ビスコ のりしお棒
12 水	イタリアンスパゲッティ コンソメスープ	ポークウインナー、豆腐	スパゲッティ、サラダ油	玉ねぎ、人参、ピーマン、コーン、乾燥パセリ	ケチャップ、ソース、塩、コンソメ	お茶	お茶 おこめリング うす焼きせんべい	お茶 おこめリング うす焼きせんべい
13 木	高野豆腐のドライカレー ミニゼリー	高野豆腐	精白米、サラダ油、ミニゼリー	玉ねぎ、人参、ピーマン、コーン、しめじ	コンソメ、ケチャップ、ソース、カレー粉	お茶	お茶 きなこおかき フルーツラムネ	お茶 きなこおかき フルーツラムネ
14 金	さかなのそぼろごはん 豆腐のすまし汁	おさかなそぼろ、枝豆、豆腐、わかめ	精白米	人参、ねぎ	しょうゆ、砂糖、塩、鰹削り節	お茶	お茶 コーンおかき 米粉ロールクッキー	お茶 コーンおかき 米粉ロールクッキー
15 土	冷やしうどん	ツナ水煮、わかめ	ゆでうどん	きゅうり	鰹削り節、しょうゆ、みりん、塩	お茶		
	24 月 ひじきごはん さわら西京焼き すまし汁	ひじき、油揚げ、鶏肉、さわら西京焼き	精白米、サラダ油、花ふ	人参、きぬさや、えのきたけ、小松菜	しょうゆ、砂糖、塩、鰹削り節	牛乳	お茶 ♡ずんだマカロニ	お茶 ♡ずんだもち
	25 火 ごはん チャブチェ・チョレギサラダ 【世界の料理(韓国)】	豚ひき肉、韓国のり	精白米、はるさめ、ごま油、白ごま、サラダ油	玉ねぎ、人参、チンゲン菜、ピーマン、キャベツ、きゅうり、にんにく、しょうが	砂糖、しょうゆ	牛乳	お茶 チヂミ	お茶 チヂミ
	26 水 パン ミネストローネ 肉しゅうまい	ポークハム、肉しゅうまい	パン、サラダ油、マカロニ	玉ねぎ、人参、キャベツ、セロリ、トマト、トマト缶	コンソメ、ケチャップ、砂糖、塩	牛乳	牛乳 クラッカーサンド キャンディーチーズ	牛乳 クラッカーサンド キャンディーチーズ
	27 木 おばけランチ サッパリスープ 【お誕生日会】	ポークハム、黒豆、チキンナゲット	精白米、サラダ油	玉ねぎ、黄ピーマン、ミニトマト、レタス、えのきたけ	カレー粉、コンソメ、塩、ケチャップ	牛乳	お茶 ミルクプリン ソフトせんべい塩味	お茶 シューアイスバニラ味 ソフトせんべい塩味
	28 金 高野豆腐のそぼろ丼 みそ汁 ヨーグルトあえ	高野豆腐、わかめ、みそ、ヨーグルト	精白米、サラダ油	玉ねぎ、干しいたけ、キャベツ、人参、コーン、えのきたけ、ねぎ、ミックスフルーツ(りんご・黄桃・パイナップル)	砂糖、しょうゆ、塩、かつお節、みりん、鰹削り節	牛乳	牛乳 コーンおかき 米粉ロールクッキー	牛乳 コーンおかき 米粉ロールクッキー
	29 土 焼きうどん	豚もも肉、なると	ゆでうどん、サラダ油	キャベツ、人参、玉ねぎ	かつお節、しょうゆ、みりん	お茶		
	31 月 ふりかけごはん いわしの梅煮 和風サラダ	いわしの梅煮、かまぼこ、わかめ	精白米、サラダ油	キャベツ、人参、コーン	ふりかけ、塩、酢、しょうゆ、砂糖	牛乳	牛乳 ♡いちじくジャムパン (尾張旭市産のいちじく使用)	牛乳 ♡いちじくジャムパン (尾張旭市産のいちじく使用)

※マヨ風味ドレッシング(マヨドレ)はマヨネーズの代わりに、卵不使用です。
 ※ポークウインナー、ポークハム、チキンハム、ベーコンは卵、乳不使用のものを使います。
 ※ちくわ、はんぺん、かまぼこ、なるとは卵、乳不使用のものを使います。
 ※パン使用時はアレルギーがある子には小麦、卵、乳、大豆不使用の米粉パンを提供します。
 ※なかよし給食…7大アレルギー(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)不使用のメニューを提供します。
 ※「♡」は、手作りおやつの日です。

27日(木)：おばけランチ
 おばけの胴体は、カレーピラフ。手の部分は、チキンナゲットです。
 火の玉は、ミニトマトで作ります。

◇11日おやつ「ビスコ」乳・小麦アレルギーのお子様には**ミニゼリー**への代替えを行います。
 ◇26日おやつ「キャンディーチーズ」乳アレルギーのお子様には**ミニゼリー**への代替えを行います。